


CONGELADOS ARTICO	Ficha Técnica de Producto	FT	
SKU	3130-70-SM-1000	Revisión	Actualizado al
Producto	MILANESAS DE MERLUZA, REBOZADAS, PRE-FRITAS, CONGELADAS IQF	01	18/12/2023

DATOS GENERALES	
Nombre del producto	MILANESAS DE MERLUZA, REBOZADAS, PRE-FRITAS, CONGELADAS IQF
Nombre de fantasía	MILANESAS DE MERLUZA
Marca	SIETE MARES
Presentación/es	Retail
Código de artículo	3130-70-SM-1000
EAN-13 / GTIN-13	7794058703695
DUN-14	17794058703692
CAPA SENASA	5321/133187/1
RNPA	no aplica
País de Origen	Argentina

DATOS DEL ELABORADOR	
Nombre	CONGELADOS ARTICO S.A.
RNE	No aplica
Nº Establecimiento SENASA	5321
Dirección	Irala 3876 - Mar del Plata - Argentina.
Teléfono	(+54) 223-489 3549
Contacto comercial	German Danuncio - Ignacio González

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Presentación	Retail por 1 Kg
Formato	Flowpack 6 unidades x 1 kg.
Peso individual / Calibre	100 -150 gr
% Cobertura	45/50 %
Tipo de Cobertura	empanado
Vida útil	12 meses
Conservación	-18°C



INGREDIENTES
Filetes de merluza sin espinas (Merluccius hubbsi), rebozador (pan rallado), agua, aceite de girasol, harina de trigo enriquecida Ley Nº 25630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2mg/kg, tiamina 6.3mg/kg, riboflavina 1.3mg/kg, niacina 13mg/kg), almidón de maíz, sal, cebolla y ajo en polvo, nuez moscada, pimienta blanca.

ALÉRGENOS
CONTIENE PESCADO Y DERIVADOS DE TRIGO.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad optimas (PCC 1) El proceso de elaboracion consiste en las siguientes etapas: mezclado y formacion de la pulpa de merluza, rebozado, prefrito, congelado de las piezas en forma individual y finalmente empaque. El producto luego del envasado es sometido a un detector de metales (PCC 2)

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS	
Apariencia	Uniforme y Dorado
Color	Dorado
Sabor	A pescado
Aroma / Olor	A pescado suave
Textura	Suave

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	Límite máximo
Recuento de aerobios mesófilos	< 100,000 UFC/g
Coliformes totales	<100 UFC/g
Coliformes fecales	<10 UFC/g
Staphilococcus áureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 60 g (1/2 unidad)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	108 kcal=451 kJ	5
Carbohidratos	13 g	4
Proteínas	6,9 g	9
Grasas Totales	3,5 g	6
Grasas Saturadas	0,6 g	3
Grasas Trans	0,1 g	-
Fibra alimentaria	0,7 g	3
Sodio	173 mg	17

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

USO ESPERADO

Información General	
	Destinado al público en general, excepto personas susceptibles a los nutrientes declarados en el apartado de alérgenos. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.
	Este producto pasa por un proceso de extracción de espinas, pese lo anterior existe posibilidad que se encuentren espinas cortadas.

MODO DE CONSERVACIÓN

En freezer a -18°C, por 12 meses.
 En congelador (de heladera) a -4°C, por 7 días.
 En heladera a 4°C, por 24hs.

MODO DE UTILIZACIÓN


Horno	Precalentar al horno (180°C) durante 8 a 10 minutos. Cocinar a fuego moderado durante 20 minutos aproximadamente. Se sugiere dar vuelta a la mitad de la cocción para lograr un dorado parejo (*).
Frito	Precalentar el aceite hasta 180°C. Freír el producto aproximadamente 6 minutos (*).
Consideraciones	Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener congelado por debajo de -18 °C. Cocinar antes de consumir. Producto CRUDO. No descongelar el producto para su cocción. El producto debe consumirse bien cocido. (*) Tiempos estimados.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PACKAGING

ENVASE PRIMARIO

Material / Descripción	
	Lamina bilaminada
Diseño	https://drive.google.com/file/d/16DxmDm7TbT5sMVpddN9SccGa07rICQZO/view?usp=sharing



<p>Loteo / Codificación</p>	<p>DDMMAAAA DDMMAAAA</p> <p>DD = día MM: Mes (01, 02,...) AAAA = año (2023)</p> <p>TR: L-T Lote AJJ-L00 hh:mm</p> <p>TR = Trazabilidad interna: L = Línea T = Turno 0</p> <p>A = final del año (2023 -> 3)</p> <p>JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...)</p> <p>L00 = Sublote, si aplica. hh:mm si aplica.</p>	
ENVASE SECUNDARIO		
<p>Material / Descripción</p>	<p>Master S-20 Neutro</p>	
<p>Diseño</p>		
<p>Loteo / Codificación</p>	<p>TR: L-T Lote AJJ-L00 hh:mm</p> <p>TR = Trazabilidad interna: L = Línea T = Turno 0</p> <p>A = final del año (2023 -> 3)</p> <p>JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...)</p> <p>L00 = Sublote, si aplica. hh:mm si aplica.</p>	
PALETIZADO		
<p>Cajas por Fila</p>	<p>10</p>	
<p>Filas por palet</p>	<p>15</p>	
<p>Altura palet</p>	<p>150</p>	
<p>Peso palet</p>	<p>900</p>	
ETIQUETADO FRONTAL		
<p>No aplica</p>		